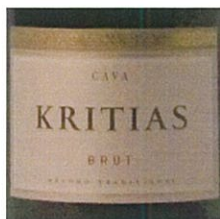


2018 By The Glass Promotion

REGINA 3月

Kritias CAVA Brut Nature Glass ¥700 Bottle ¥3,300

瓶内二次発酵シャンパン方式で造られるスパークリング、リキュール添加なしのノン・ドサージュ。このカヴァは淡い黄色に緑色がかった輝きが伴う、極めてドライ、様々な食事とよくあう。



Kritias CAVA Brut Glass ¥700 Bottle ¥3,000

繊細なノーズは、イーストと柑橘類の香りを持ち、開いてくると花の様な含みを示します。きれいにまろやか、縦き目が無く、融和した風味を持ち、滑らかでシルキー。

| | |
|--------|-------------------------------|
| 生産地 | スペイン / ペネデス |
| 生産者名 | ヴァルフォルモサ |
| ぶどう品種 | Macabeo / Xarello / Parellada |
| 収穫/醸造 | 瓶内二次発酵方式 |
| ヴィンテージ | NV |
| 土壌 | 石灰質、粘土質 |



ルカン家は遅くとも1679年にはサントネイで葡萄栽培に従事していました。ブルゴーニュ文化にとっぴりとつなげて、どの世代も葡萄とワインにのみ生きてきました。

Len è Lequin Colin Glass ¥900 Bottle ¥4,300

クリアで鮮やかな淡い麦わら色をし、少々緑色の色調を持つ。柑橘、ミネラル、オークニュアンスが柔らかく調和しており、滑らかで長い余韻が楽しめる。2015年、グレートヴィンテージの片鱗を感じてください。

| | |
|--------|--------------------------------|
| 生産地 | ブルゴーニュ/ フランス |
| 生産者名 | ドメヌ・ルネ・コラン |
| ぶどう品種 | シャルドネ Chardonnay |
| 収穫/醸造 | 手摘み・空気圧プレス・シュールリー・小樽(25~30%新樽) |
| ヴィンテージ | 2015 |
| 土壌 | コート・ド・ボヌの南、標高300mから500m 石灰岩 |



Len è Lequin Colin Glass ¥900 Bottle ¥4,300

クリアで鮮やかなルビー色をし、ノーズは、魅力的なスミレ、チェリー、醤油、ハーブのニュアンスを持つ。ミディアムボディ、滑らかでフレッシュ、力強いベリー類の核を持ち、滑らかでがっしりとした後味では、融和したタンニンにより支えられている。

| | |
|--------|--------------------|
| 生産地 | ブルゴーニュ/ フランス |
| 生産者名 | ドメヌ・ルネ・コラン |
| ぶどう品種 | ピノ・ノワール Pinot Noir |
| 収穫/醸造 | 手摘み・低温マセラシオン |
| 醸し | 10~12日 |
| ヴィンテージ | 2015 |



グラス 3種 ¥2,200 5杯 ¥3,500

組み合わせはご自由にお選び下さい。